

Gemma

Un bianco che è una gemma con i profumi eleganti e il bagliore cromatico, traslucido e cristallino del suo colore. Il gusto ricorda la Verdeca più pura, sorprendente vitigno autoctono che dalle nostre parti si esprime in tutta la sua finezza e capace di grande longevità.

Vitigno: Verdeca 100%

Denominazione: Igp

Altitudine: 400 m s.l.m.

Esposizione: Sud

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di Conduzione: biologico

Sistema di Allevamento: Guyot

Densità di ceppi per ha: 5.000

Resa: 80 q.li/ha

Anno d'impianto: 2000

Epoca di Vendemmia: fine settembre

Fermentazione: svolta in vasca di acciaio inox a temperatura controllata e 30% in tonneau.

Temperatura di fermentazione: 16°C

Maturazione: in vasca di acciaio inox e tonneau di rovere francese per 12 mesi.

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Capacità di invecchiamento: 8 anni

Note Organolettiche: Manto paglierino striato di oro, luminosissimo. Raffinate ed intense note di kumquat e Neroli cedono il passo a ricordi di pesca matura, resina balsamica, iodio, un tocco di cedro e folate d'acacia. Sorso compatto, equilibrato, armonioso, non privo di sonora acidità, intriso in chiusura da tono sapido e ritorni minerali.

Temperatura di servizio: 10/12°C

Abbinamento: perfetto con formaggi semi stagionati, risotti a base di pesce, carni bianche, pesce arrosto.

